



Clos Lalfert Rouge 2020

Baptiste Lalfert - Languedoc

Petit domaine de
quelques hectares sur
les hauteurs d'Aniane,
non loin de la Grange
des Pères

100% syrah (à quelques
grappes de cabernet
près)

Une **viticulture**
respectueuse des sols et
de la nature

Baptiste vend
généralement en direct
aux étoilés (présent
dans une bonne moitié
des 3*), et à quelques
chanceux....



LE VIN

. Un vin à base de Syrah à 99%. Quelques pieds de cabernet francs complètent. Les vignes sont taillées en gobelet très recouvrants afin de protéger les raisins du soleil et leur préserver un peu de fraîcheur.

. Les vinifications sont simples, le soufre limité. Les blancs fermentent en petits futs bourguignons, sans intervention, et les rouges élevés en demi-muids de 500 ou 600 litres (généralement pas neufs pour ne pas marquer les vins) pendant un an environ.

. Se conservera au moins 10 ans.

DEGUSTATION

. Le Clos Lalfert se rapproche plus de l'aromatique d'une belle syrah de la vallée du Rhône (St Joseph ou Crozes), que d'un « Larzac » (même si j'aime beaucoup les Terrasses). Un joli fruit noir confit se développe rapidement dans le verre, en bouche comme au nez. Beaucoup d'épices (poivre), une touche de fumé et de réglisse complète le tout. La bouche est bien ronde, tout en restant droite et tendue. Les tannins sont fins et bien enrobés.

. Le rouge 2020 proposé ici goûte déjà bien, je l'ai dégusté chez lui mi-septembre. Même veine aromatique que les années précédentes (on ne change pas une recette gagnante), avec encore plus de concentration et de velours. A carafier de préférence une heure avant dégustation, cette bouteille est faite pour durer.

ACCORDS

. À boire pour lui-même avec quelques amis ou autour d'une belle viande rouge, d'un plat avec une jolie mâche et des parfums (éviter tout de même les sauces trop lourdes qui gommeraient sa finesse).

. Sa finesse mérite également le veau, ou un foie de veau, simplement poêlé et déglacé avec un joli vinaigre (balsa, framboise...)

..



Le Clos Lalfert

Le domaine est un OVNI qui propose l'une des très belles syrah du Languedoc. C'est un quasi monocépage, à peine 1% de Cabernet Sauvignon (et qui viennent d'être arrachés récemment), d'où le Vin de France. Perché sur les hauteurs d'une colline, le lieu est introuvable si Baptiste ne vous guide pas au téléphone. Les vinification et les élevages sont faites dans la cave de sa maison.

Pour ceux qui ne connaissent pas ce domaine, le « pitch » est simple : Baptiste est tombé dans le vin en trempant ses lèvres dans du Sauternes à l'adolescence, sa vocation était toute trouvée. Après un diplôme d'œnologie, il s'est établi dans le coin d'Ariane (à côté de jolis voisins comme La Grange des Pères, Daumas Gassac ou encore Montcalmès). Il a jeté son dévolu sur la syrah, qu'il trouve « magique » sur les belles parcelles en altitude du coin qui ne sont pas trop « arrosées » par les soleil. Il a préféré basculer en Vin de France afin d'être libre du choix de son encépagement.

. Sur le millésime 2021 Baptiste a récolté quelques (petites) barriques de blanc (Roussane, Vermentino, Grenache blanc), que je vais surveiller comme le lait sur le feu car elles goûtaient merveilleusement bien. Surtout la Roussane, avec de l'orange confite au nez, de la pêche toute veloutée en bouche. Mise au printemps 2023.

Il a été repéré et soutenu à son départ par de grands chefs, si bien que vous le trouverez plus facilement chez la plupart des 3 étoiles que chez votre caviste. Et comme je suppose que vous ne fréquentez pas tous les jours ces tables, en voici quelques bouteilles.

